

## INDICE ANALITICO

	PAGINA
Acetilcolina, produzione di — negli ortaggi e foraggi conservati	200-201
<i>Acetobacter aceti</i>	83, 85, 86, 89, 90, 92, 150
— <i>acetigenum</i>	83, 85, 86
— <i>acetosum</i>	85, 86
— <i>ascendens</i>	83, 85, 86, 153, 157
— <i>curvum</i>	85, 86
— <i>gluconicum</i>	90, 91
— <i>Küntzingianum</i>	85, 86, 90
— <i>industrium</i>	83, 85
— — var. <i>Hoshigaki</i>	91
— <i>Ketogenum</i>	156
— <i>melanogenum</i>	89, 156
— <i>orleanense</i>	85, 86, 183
— <i>oxydans</i>	83, 85, 86
— <i>pasteurianum</i>	83, 85, 86, 90
— <i>Schützenbachii</i>	85, 86
— <i>suboxydam</i>	89, 91, 156
— <i>vini - acetati</i>	86, 153
— <i>xylinoides</i>	85, 86, 153, 157
— <i>xylinum</i>	77-92, 150-168
Aceto, fabbricazione dell'-	82-83, 151
— — inconvenienti nella —	155
Acetoina, condensazione dell'— e «potere fermento» dei lieviti al-	
coolici	227-230
— produzione di — nella fermentazione dei mosti	12, 18-22, 131
Acetoina -glicol, rapporto — nelle fermentazioni associate	47-53, 230
Acidificazione del latte, andamento dei processi di —	31-40
Acidità dei foraggi insilati, attività dei microrganismi acidificanti	
ed —	169-214
— — — origine dell'—	169-214
— dei succhi vegetali, azione dell'—	2-3, 74-76
— volatile dei mesti, genesi dell'—	18-22
Acidi umici, derivazione degli —	28
Acido fosforico, mobilitazione dell'— nel terreno agrario	23-30, 55

	PAGINA
Acido lattico, microrganismi produttori di —	169-214
Actinomiceti, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	107
<i>Aerobacter aerogenes</i>	194
Amilobatteri, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	106
<i>Ascococcus mesenteroides</i>	78-79
Aspergillina, produzione di —	28
<i>Aspergillus Belfantii</i>	69
— <i>fumigatus</i>	69
— <i>glaucus</i>	91
— <i>niger</i>	28, 81-82, 91
— <i>oryzae</i>	91
— <i>Tiraboschii</i>	69
Autodepurazione degli ortaggi	1-3, 74-76
Autolisi batterica e produzione di acetilcolina	200-201
Azoto, fissazione biologica dell'—	4-7
<i>Azotobacter chroococcum</i>	94, 135, 143
Azotobatteri, presenza degli — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	94-98, 101, 106, 107, 135, 140, 142-145
— sviluppo degli —	4-7
Bacillo bulgaro, dissociazioni del —	121-125
— — vedi anche: <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	
— del sorboso, vedi: <i>Acetobacter xylinum</i>	
<i>Bacillus acidificans presamigenes casei</i>	195, 225
— <i>acidophilus</i> , vedi: <i>Lactobacillus acidophilus</i>	
— <i>amylobacter</i>	94, 98, 201
— <i>anthracis</i>	68
— <i>brassicae fermentate</i>	182
— <i>bulgaricus</i> , vedi: <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	
— <i>calidolactis</i>	223, 225
— <i>capsulatus</i>	78
— <i>cucumeris fermentati</i>	196, 200, 201
— — — vedi anche: <i>Lactobacillus plantarum</i> - <i>Lactobacillus pentosus</i>	
— <i>Delbrückii</i>	155
— <i>diphtheriae</i> , vedi: <i>Corynebacterium diphtheriae</i>	
— <i>enteritidis</i>	69
— <i>fluorescens liquefaciem</i>	69
— <i>fusiformis</i>	139
— <i>lactis acidis</i>	173, 194
— <i>thermophilus</i>	109, 224, 225, 226
— <i>mallei</i>	68
— <i>mesentericus</i>	69, 80
— <i>mycoides</i>	69
— <i>nubilus</i> , vedi: <i>Corynebacterium nubilum</i>	
— <i>prodigiosus</i>	69, 75, 79, 201

<i>Bacillus proteus</i>	69
— <i>subtilis</i>	69, 80, 139, 194, 216
— <i>sulcatus</i>	139
— <i>thermoacidificans</i>	109-114, 223, 225, 226
— <i>thermophyllus</i> (Miquel)	223
— <i>violaceus</i>	201
— <i>vulgaris</i>	69
— <i>vulgatus</i>	80, 139
Batteri acetificanti, applicazioni dei — in fermentologia	77-92, 150-168
— acidificanti dei foraggi insilati verdi, attività dei —	169-214
— del latte e <i>Leuconostoc</i>	79
— fitopatogeni, penetrazione dei — nei tessuti vegetali	1-3, 74-76
— patogeni dell'uomo, influenza dei succhi vegetali sui —	3, 74-76
— penetrazione dei — nei tessuti vegetali	1-3, 74-76
— purpurei, caratteri dei —	78-79
— zoopatogeni, penetrazione dei — nelle piante	1-3, 74-76
Bacterio del fieno	79
<i>Bacterium acaciae</i>	80
— <i>aceti</i> , vedi: <i>Acetobacter aceti</i>	
— <i>acetigenum</i> , vedi: <i>Acetobacter acetigenum</i>	
— <i>acetylcholini</i>	196, 201-202, 211
— <i>acetosum</i> , vedi: <i>Acetobacter acetosum</i>	
— <i>acidophylum</i>	194
— <i>aërogenes</i> , vedi: <i>Aerobacter aërogenes</i>	
— <i>ascendens</i> , vedi: <i>Acetobacter ascendens</i>	
— <i>bulgaricum</i> , vedi: <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	
— <i>casei</i>	194, 195
— <i>coli</i> , vedi: <i>Escherichia coli</i>	
— <i>curvum</i> , vedi: <i>Acetobacter curvum</i>	
— <i>granulosum</i>	121
— <i>industrium</i> , vedi: <i>Acetobacter industrium</i>	
— <i>Küntzingianum</i> , vedi: <i>Acetobacter Küntzingianum</i>	
— <i>megatherium</i>	80
— <i>mycoides</i>	139
— <i>orleanense</i> , vedi: <i>Acetobacter orleanense</i>	
— <i>oxydans</i> , vedi: <i>Acetobacter oxydans</i>	
— <i>paratyphi</i>	68, 69
— <i>pasteurianum</i> , vedi: <i>Acetobacter pasteurianum</i>	
— <i>pneumoniae</i>	78
— <i>radicicola</i>	116-120
— <i>radiobacter</i>	139
— <i>rancens</i>	85
— <i>sacchari</i>	80
— <i>Schützenbachii</i> , vedi: <i>Acetobacter Schützenbachii</i>	
— <i>xylinoides</i> , vedi: <i>Acetobacter xylinoides</i>	

<i>Bacterium xylinum</i> , vedi: <i>Acetobacter xylinum</i>	
Blastomiceti, chimismo dei — e temperatura	8-22
— presenza di — nei mosti	131-134
Borace, azione del — sulla nitrificazione	5-7
Borato ammonico, azione del — sulla nitrificazione	5-7
Budelli per insaccati, natura dei — e maturazione delle carni	66
Butilenglicole, presenza di — nelle fermentazioni	48-53
Caglio, influenza del — sulla acidificazione del latte	32-34
Carne in conserva, controllo delle scatole per —	215-221
Carni insaccate, vedi: Insaccati	
<i>Caseococcus</i> Gorini	37-38
<i>Cellfalcicula</i>	63
<i>Cellvibrio</i>	63
Cellulosa, fermentazioni e sintesi della	77-92, 150-168
— scomposizione della —	28-29, 55-56, 135
Citofaghe, degradazione della cellulosa ad opera delle	28-29, 55
— presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	107
— simbiotici stabili delle culture di — att vità dei —	28-29, 55
<i>Citromyces</i>	157
— <i>Sormanii</i>	69
<i>Cladosporium Comesii</i>	69
— <i>Savastanii</i>	69
Cloruro di litio, azione del — sulla nitrificazione	6-7
— di sodio, attività antisettica del —	68
<i>Clostridium</i>	225
— <i>butyricum</i>	203
Coagulo presamico, caratteri fisici del —, potere proteolitico dei fermenti lattici e —	31-40
Cocchi acidoproteolitici, vedi: Microrganismi acidoproteolitici	
— presenza di — negli insaccati	68, 70
Coefficiente di conduttività esterna delle scatole per carne in conserva, importanza del —	215-221
Colloide organico del terreno, Citofaghe e —	28-29, 55
Complessi colloidalì delle sostanze umiche del terreno agrario	23-30, 55
Conservazione e maturazione degli insaccati	65-73
Conteggio dei germi del latte, nuovo metodo di —	127-129
<i>Corynebacterium disphtheriae</i>	79
— <i>nubilum</i>	139
Culture pure per la preparazione di mosti lieviti	8-22
<i>Diplococcus pneumoniae</i>	78
Elementi oligodinamici, azione degli — sul processo di nitrificazione	4-7
Enzimi, trasformazioni subite dalle carni insaccate ad opera di —	66
<i>Escherichia coli</i>	69, 82, 194, 201
Eumiceti, presenza di — negli insaccati	69-70
— — — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	107

Eumiceti. produzione di sostanze gommose ad opera degli —	77-92
Fermentazione acetica	82-83, 151, 155
— acida degli ortaggi	200-201
— — acida dei foraggi insilati	169-214
— mucilaginosa	77-92, 150-168
— viscosa	77-92, 150-168
Fermentazioni associate con lievito ellittico ed apiculato, risultati delle —	47-53
— — rapporto acetoina- glicol nelle —	47-53, 230
— dell' <i>Acetobacter xylinum</i>	77-92, 150-168
Fermenti acidoproteolitici, vedi: Microrganismi acidoproteolitici	
— butirrici, presenza di — negli insilati	203-204
— lattici dei vegetali, attività dei — nei foraggi insilati	169-214
— potere proteolitico dei — ed acidificazione del latte	31-40
— — ricerche sui — sporigeni	109-114, 223-226
— per vinificazione, vedi: Lieviti per vinificazione	
Ferro, azione del — sulla nitrificazione	4-7
Foraggi insilati, attività dei fermenti lattici dei vegetali nei —	169-214
— — microflora dei —	196-214
— — — microflora anormale e dannosa dei	202-204
— — produzione di acetilcolina nei —	200-214
— — trasformazioni biochimiche nei —	169-214
Formaggi, attività dei fermenti lattici e maturazion. dei	31
— microflora del siero -fermento per	109-114
<i>Fumago vagans</i>	80
Giogurt, batteri lattici del — tipi di —	121-125
Glicol - acetoina, rapporto — nelle fermentazioni associate	47-53, 230
<i>Hansenula nivea</i>	229
— <i>panis</i>	229
<i>Hormodendmn Farnetii</i>	69
Hoshigaki, bacteri del —	91
Humus, formazione e composizione dell' —	28-29, 55
Ifomiceti, attività degli — nel terreno agrario	24-30
— presenza di — sopra gli insaccati	66
Insaccati, maturazione e conservazione degli —	65-73
— microrganismi presenti negli —	65-73
Insilamento, vedi: Foraggi insilati	
Ioghurt, vedi: Giogurt	
Koji, preparazione del —	91
Körnchenbazillus, vedi: Bacillo bulgaro	
Kos, bacillo bulgaro del —	122-125
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	201
— <i>bulgaricus</i>	36-38, 121-125, 194, 201
— — vedi anche: <i>Thermobacterium bulgaricum</i> , <i>Thermobacterium jugurt</i>	
— <i>Delbrückii</i>	182, 196
— <i>pentoaceticus</i>	182, 187, 189, 196, 200, 201, 210-211

<i>Lactobacillus pentosus</i>	200
— — vedi anche: <i>Lactobacillus plantarum</i> - <i>Bacillus cucumeris fermentati</i>	
— <i>plantarum</i>	187, 189, 196, 200, 201, 210-211
— — vedi anche: <i>Bacillus cucumeris fermentati</i> - <i>Lactobacillus pentosus</i>	
— <i>sili</i>	187, 200, 210
Lattosio, fermentazione del —	31
Lave vesuviane, microflora insediata sulle — del 1895-1899	93-108, 135-149
Latte, nuovo metodo di conteggio dei germi del —	127-129
<i>Leuconostoc</i> e batteri del latte	79
— <i>herbarum</i>	187, 200, 210
— <i>mesenteroides</i>	78-79, 150, 153
Lieviti alcoolici, « potere fermento » dei — e condensazione dell'acetoina	227-230
— per vinificazione, preparazione di —	8-22, 131-134
— presenza di — negli insaccati	68, 70
Lievito apiculato, vedi: <i>Pseudosaccharomyces apiculatus</i> - <i>Pseudosaccharomyces magnus</i>	
— ellittico, vedi: <i>Saccharomyces ellipsoideus</i>	
Litio, azione del — sulla nitrificazione	4-7
Madre dell'aceto, produzione della cosidetta —	78-79, 150-
Maturazione degli insaccati, azione dei microrganismi sulla —	151
Membrane batteriche, produzione e natura delle —	66-73
Microrganismi acetificanti, vedi: Batteri, acetificanti	77-92, 150-168
Micrococchi, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	140
<i>Micrococcus aurantiacus</i>	69
— <i>excavatus</i>	69-70
— <i>luteus</i>	69
— <i>pratensis</i>	187, 200, 210
— <i>pyogenes</i>	69
— <i>ureae</i>	140
Microflora dei foraggi insilati verdi	169-214
— insediata sulle lave vesuviane del 1895-1899	93-108, 135-149
Microrganismi acidificanti, attività dei — nei foraggi insilati verdi	169-214
— acidoproteolitici, attività dei —	34-40, 173, 195
— ammonizzanti, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	106, 140
— attività dei — nella maturazione delle carni insaccate	66-73
— — svolte dai — sulla sostanza umica	24-30, 55-64
— azotofissatori aerobici, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	94-95
— cellulosolitici, attività dei —	28-29, 55-56
— degradatori della cellulosa, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	106

Microrganismi denitrificanti, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	106, 140
—gasogeni, anaerobi, sporigeni, presenza di — negli insilati	203-204
—nitrificanti, presenza di — nella microflora insediata sulle lave vesuviane	100-101, 106, 107
—presenza di — nell'olio	41-46
— putrefacenti degli insaccati	68
Mobilizzazione del fosforo del terreno	23-30, 55
Molibdato ammonico, azione del — sulla nitrificazione	4-7
Molibdeno, azione del — sulla nitrificazione	4-7
Mosti-lieviti, vedi: Lieviti per vinificazione	
Mosto d'uva, fermentazione del	47-53
<i>Mucor Boidin</i>	157
Muffe, presenza di — nell'olio	44-46
<i>Mycobacterium tuberculosis</i>	79, 82
<i>Mycoderma aceti</i>	82-83
Nitrificazione, processo di —, influenza sul — di alcuni elementi oligodinamici	4-7
<i>Oidium lactis</i>	201
Olio delle Puglie, ricerche batteriologiche sull'—	41-46
Ortaggi, autodepurazione degli	1-3, 74-76
— fermentazione acida degli	200-201
<i>Penicillium Briosii</i>	69
— <i>Charlesii</i>	80
— <i>chrysogenum</i>	91
— <i>expansum</i>	81
— <i>glaucum</i>	69, 201
— <i>luteum</i>	80
— <i>varians</i>	80
Piante, reazioni immunologiche delle —	1-3
— succo delle —, importanza del — per l'autodepurazione	1-3, 74-76
Plectridi termofili, caratteristiche dei	223-226
Pneumococchi, studi sui —	81
« Potere fermento » dei lieviti alcoolici, condensazione dell'acetoina e —	227-230
Presame, influenza del — sulla acidificazione del latte	32-34
<i>Pseudomonas pruni</i>	80
<i>Pseudosaccharomyces africanus</i>	229
— <i>apiculatus</i>	11, 13-22, 47-53, 111
— <i>magnus</i>	11, 13-22, 47-53, 228
Reazioni immunologiche delle piante	1-3
<i>Rhizobium</i>	80
<i>Saccharomyces anamensis</i>	228
— <i>Bayanus</i>	10, 13-22

	PAGINA
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	151, 228
— <i>Chevalieri</i> var. <i>torulosus</i>	229
— <i>ellipsoideus</i>	10, 12-22, 47-53, 131-134, 228
— — var. <i>major</i>	10, 12-22, 228
— — var. <i>umbra</i>	10, 12-22
— <i>italicus</i>	10, 12-22, 228
— <i>oviformis</i> var. <i>bisporus</i>	228
— <i>paradoxus</i>	229
— <i>Pastorianus</i>	228
— <i>uvatum</i>	10, 13-22-229
<i>Saccharomyces validus</i>	229
<i>Saccharmycodes bisporus</i>	228
— <i>Ludwigi</i> Hansen	228, 229
Sarcine, cellulosa delle —	79
— presenza di — negli insaccati	69, 229
Sauerkraut, azione purgativa del —, attività batteriche ed —	200, 228
Scatole per carne in conserva, controllo della sterilizzazione delle —	215-221
Schizomiceti degli insaccati	68-73
— membrane degli —, natura delle —	77-92, 150-168
— presenza di — nell'olio	44-46
— umivori, caratteri degli —	55-64
<i>Schizosaccharomyces Pombe</i>	11. 13-22, 157, 228
Siero-fermento, microflora del — per formaggi	109-114
Simbionti delle culture di Citofaghe, attività dei —	28-29, 55
Sintesi batterica della cellulosa	77-92, 150-168
Sorbite, trasformazioni della — ad opera di microrganismi	156
Sorboso, produzione del — ad opera di microrganismi	156
Sostanze gommose prodotte da schizomiceti ed eumiceti	77-92, 150-168
— umiche del terreno agrario	23-30, 55
Stanchezza del terreno, rilievi sulla —	115-120
<i>Staphylococcus pyogenes</i>	201
Sterilizzazione delle scatole per carne in conserva, controllo della —	215-221
<i>Streptobacterium plantarum</i>	182, 196
Streptococchi lattici, attività degli — e acidificazione del latte	32-39, 225
<i>Streptococcus acidi lactici</i> , vedi: <i>Streptococcus lacticus</i>	
— <i>casei</i>	225
— <i>lactis acidi</i> ( <i>Bacterium lactis acidi</i> <i>Leichmann</i> ), vedi: <i>Streptococcus lacticus</i>	
— <i>lacticus</i>	173, 194, 201
— <i>pyogenes</i>	68
— <i>thermophilus</i>	225
Succhi vegetali, acidità dei — azione dell'— sui germi	2-3, 74-76
— — importanza dei — per l'autodepurazione	1-3, 74-76
Temperatura, azione della — sui processi di acidificazione dei foraggi insilati	186-189
— — sul chimismo dei blastomiceti	8-22

	PAGINA
Terreno, microflora del — e lave vesuviane	93-108, 135-149
— mobilizzazione dell'acido fosforico nel —	23-30, 55
— stanchezza del — rilievi sulla —	115-120
Tessuti vegetali, penetrazione di batteri nei —	1-3, 74-76
<i>Thermobacterium acidophilum</i> , vedi: <i>Lactobacillus acidophilus</i>	
<i>Thermobacterium acetii</i>	85, 86
— <i>helveticum</i>	37-40
— <i>bulgaricum</i>	121
— — vedi anche: <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	
— <i>jugurt</i>	121
— — vedi anche: <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	
<i>Torulaspora rosei</i>	11, 13-22, 131-134, 228
Tungstato sodico, azione del — sulla nitrificazione	6-7
Tungsteno, azione del — sulla nitrificazione	4-7
<i>Torulopsis</i>	157
— <i>pulcherrima</i>	11, 13-22, 131-134, 228
<i>Ulvina acetii</i>	82
Vanadato sodico, azione del — sulla nitrificazione	6-7
Vanadio, azione del — sulla nitrificazione	4-7
Vegetazione e microflora del terreno	93-108, 135-149
Vinificazione, fermenti per	8-22, 131-134
Wolframio, azione del — sulla nitrificazione	4-7
Zooglee, insorgenza di —	78
<i>Zygosaccharomyces globiformis</i>	132, 228